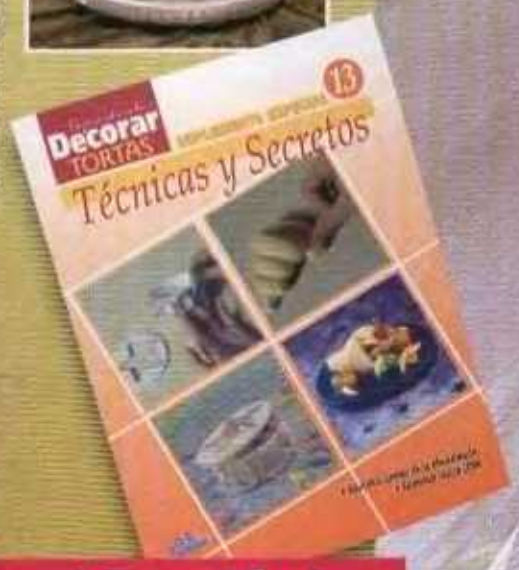
a sólo
$3.90

CURSOS PRÁCTICOS
Ediciones BienVenidas

Aprendiendo a Decorar TORTAS



¡Gratis!

Suplemento especial de Souvenirs de fin de año

15

Ediciones BienVenidas

Colección quincenal de 25 fascículos

Especial Bodas mágicas

- Torta con campanitas, *el dulce tañido del amor.*
- Torta herradura, *una invitación a la buena suerte.*
- Torta con palomas, *la representación del amor.*

- *Como de costumbre... todos los patrones y explicaciones paso a paso.*

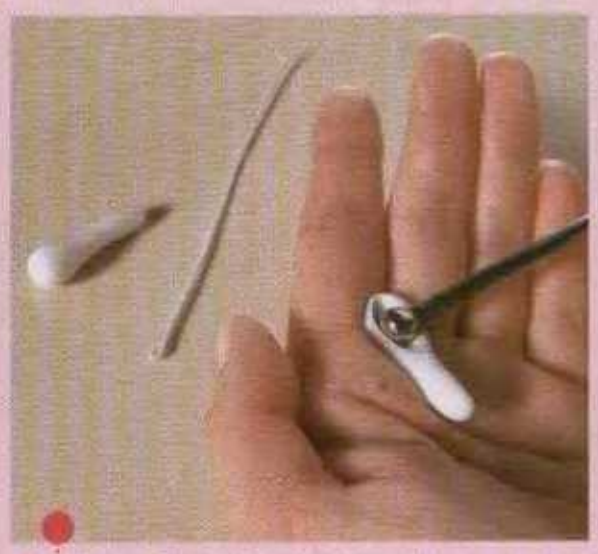
Fascículo quincenal Nº 15
Argentina $ 3,90
México $ 25 • Venezuela $ 3.900 • Colombia $ 5.900 • Chile $ 1.980 • Uruguay $ 59 • Perú $ 12 • Ecuador $ 1,90 • Bolivia $ 20 • Paraguay $ 16.000
030015
9 789871 091300
ISBN 987-1091-30-3

Dulce tañido del amor

En una mañana plena de sol y perfumes, las campanas de la iglesia del lugar repican una y otra vez con una noticia que el viento llevará bien lejos: una joven pareja de enamorados ha dado ante Dios el esperado "Sí". Y en un vuelo de palomas y sonidos, un solo grito resuena aquí y allá: "¡Que vivan los novios!"

Es necesario...

- Tortas: 2 redondas de18 cm y 28 cm de diámetro y 1 cuadrada de 24 cm de lado.
- Cartones base forrados en papel aluminio.
- Base de polyfan o telgopor de 32 cm de diámetro.
- Goma EVA blanca.
- 500 g de dulce de leche repostero.
- Pasta americana: 3 fórmulas.
- Pastillaje de gelatina: 1/4 de fórmula.
- Fécula de maíz.
- Pasta de goma: 1/2 fórmula.
- Glasé de 2 claras.
- Pegamento para telgopor.
- Cartuchos de papel.
- Cinta de raso salmón de 2 cm de ancho.
- Trencilla salmón.
- Boquillas: lisas chica y mediana.
- Alambre forrado en verde.
- Bolillos: chico y mediano.
- Esteca aguja.
- Media caña.
- Gibré comestible blanco.
- Cortantes: de orquídea y de hojas.
- Marcador de nervaduras.
- Estambres de perlas lágrima.
- Palo marcador de nervaduras.
- Marcador de textura de pétalos.
- Pinceles: redondo y chato.
- Goma CMC diluida.
- Cinta engomada para ramos.
- Colorantes en pasta: salmón y verde.
- Colorantes en polvo: amarillo, verde y rojo.
- Gipsophylas naturales.
- Papel vegetal.
- Escarbadientes.
- Palitos de brochette.
- Molde de campana pequeño.
- Cutter o trincheta.
- Palo de amasar.
- Lápiz y regla.



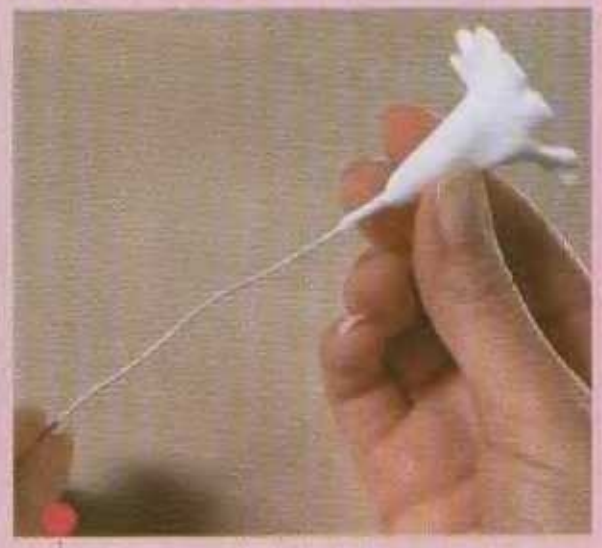
1 **Centro de la orquídea**
Modelar una esfera en pasta de goma y afinar un extremo dándole forma de lágrima larga. Presionar el área redondeada con el bolillo chico, determinando así el centro de la orquídea.

2 Cortar un trozo de alambre, doblar ligeramente un extremo, humedecer con goma CMC e insertarlo en la parte más delgada de la pieza de masa. Extender parte de ésta sobre el alambre.

3 Estirar finamente pasta de goma y, con el cortante de la corneta de la orquídea (ver molde), obtener la pieza. Otorgarle textura con el marcador de pétalos.

4 Dar movimiento al contorno de la flor y crear algunas líneas con la esteca.

5 Untar con goma CMC uno de los lados de la pieza y adherirlo al otro usando el mango del pincel. Así quedará formada la campana central.



6 Mojar con CMC el centro de la campana e insertarle el alambre preparado en el paso 2. Presionar por debajo para asegurar la unión.

7 Corola
Extender pasta de goma y, aplicando el palo marcador de nervaduras desde el centro hacia abajo, delinear un canal. Con la parte lisa de la herramienta, afinar la parte superior.

8 Tomar el cortante de orquídea (ver molde) y crear los pétalos.

9 Otorgar textura a las piezas ubicándolas sobre el marcador de nervaduras y ejerciendo presión con las yemas de los dedos.

10 Crear movimiento en los bordes de los pétalos, trabajándolos con la esteca aguja o con un palo de naranjo.

11 Aplicar goma CMC en el alambre e insertarlo en el surco de la nervadura.

12 Dejar secar los pétalos sobre la media caña.

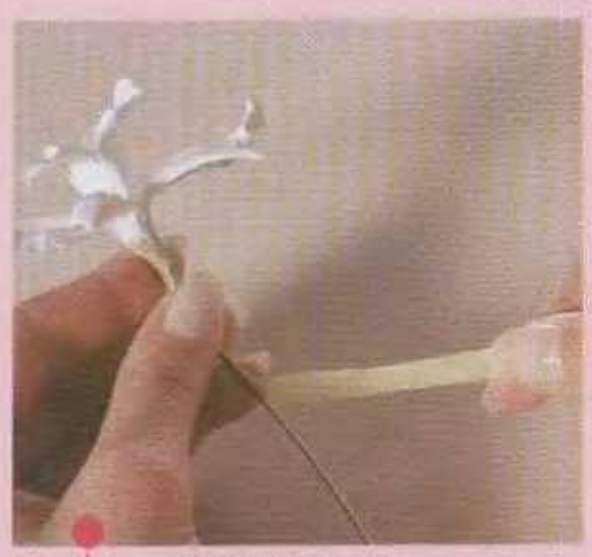
13 Extender pasta de goma, aplicar el palo marcador de nervaduras desde la mitad y afinar el resto de la pasta extendiéndola hacia arriba con la parte lisa de la herramienta.

14 Después, con el molde que figura en el patrón, cortar 2 pétalos delgados.

15 Trabajar los contornos con el bolillo, a fin de darles movimiento.

16 Colocar en el surco del pétalo un trozo de alambre humedecido con CMC.

17 Dejar secar los tres pétalos sobre la media caña.



18 Armado de la orquídea
Ubicar la corneta y colocar un pétalo ondeado a cada uno de sus lados. Fijar el conjunto con cinta engomada para ramos. Intercalar dos pétalos finos lisos entre los ondeados. Colocar otro más en la parte superior de la corneta y ajustar con la cinta engomada.

19 Hojas
Estirar pasta de goma teñida con verde y, con el cortante, obtener las hojas. Texturar con el marcador de nervaduras. Ruletear los bordes con el bolillo pequeño; humedecer el centro con CMC e insertar un trozo de alambre forrado de verde. Cubrirlo por completo con masa. Dejar secar.

20 Pincelar sobre los contornos con colorante en polvo verde.

21 Esfumar el centro de la flor con colorante amarillo en polvo. Matizar los bordes de los pétalos con salmón (mezclando amarillo con una pizca de rojo).

22 Con cinta engomada para ramos, armar pequeños grupos de gipsophylas.

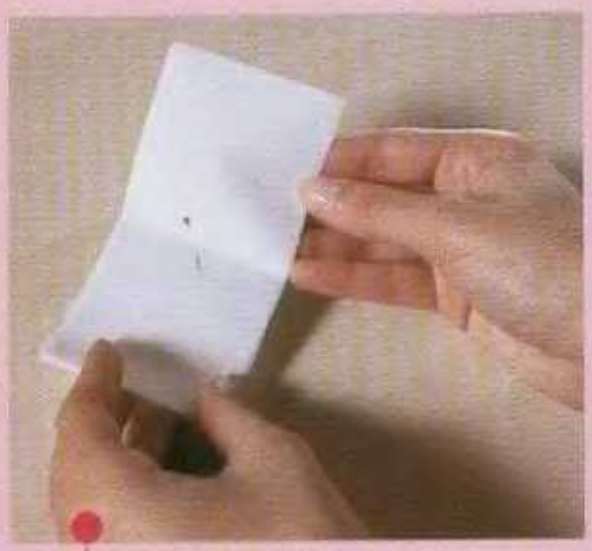
23 Colocar hojas y los grupos de gipsophylas. Ajustarlos a la orquídea con cinta engomada.

24 Completar el bouquet con algunas hojas.

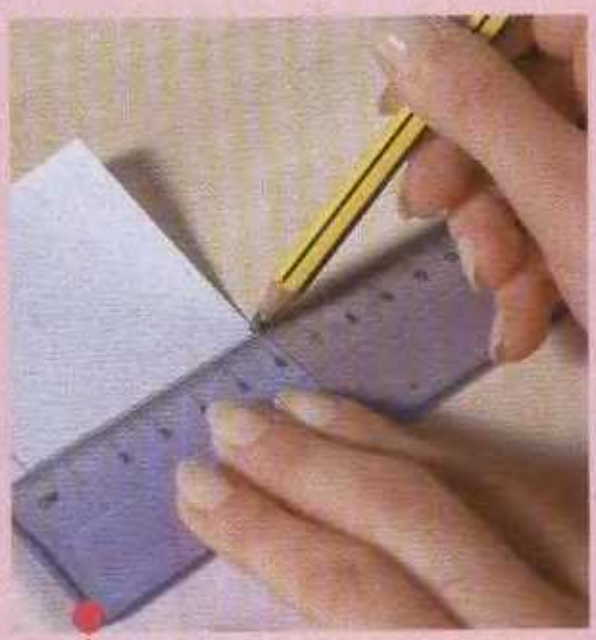
25 Untar con dulce de leche las tortas y los cartones forrados en aluminio para adherirlos. Revestir las tortas con pasta americana extendida, masajeando bien para una mejor adherencia.

26 Recubrir la base de polyfan con goma EVA blanca y fijar todo con pegamento para telgopor. Rodear la pieza con la cinta salmón y fijar los extremos con glasé.

27 Superponer la trencilla de pasamanería y fijar del mismo modo.

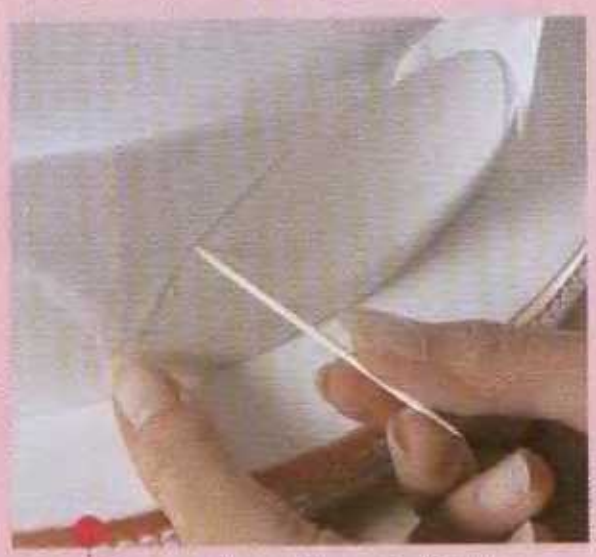


28 Tomar el alto de la torta. Obtenida la altura, recortar en papel vegetal una faja del mismo ancho. Doblarla al medio y plegarla una vez más.

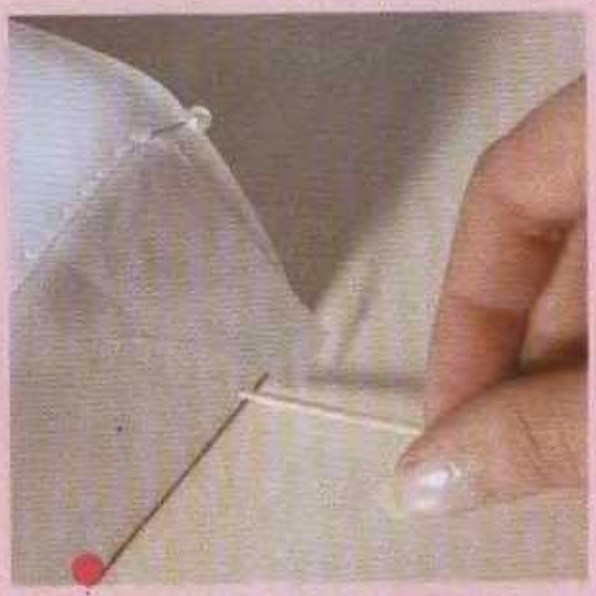


29 Dejar libre 1,5 cm a partir del borde plegado y, con lápiz y regla, trazar una línea vertical.

30 Con un plato de postre invertido, trazar una onda sobre la faja de papel vegetal.



31 Recortar la onda en la faja de papel, colocarla sobre el contorno con las ondas hacia abajo y marcar el diseño sobre la torta, empleando un escarbadientes.



32 Luego, colocar la faja sobre los ángulos de la torta cuadrangular (ver diseño) y marcar con escarbadientes.

33 Fijar la torta a su base con glasé. Cargar con glasé a punto mediano un cartucho con boquilla lisa chica y efectuar punto perdido sobre el lateral inferior.

34 Con glasé salmón a punto mediano cargado en un cartucho con boquilla lisa chica, contornear las ondas con punto gotita.

35 Delinear el contorno inferior de cada una de las tortas con una hilera de conchillas lisas, hechas con glasé a punto mediano, cargado en un cartucho con boquilla lisa mediana.

36 Determinar la altura dela torta insertando un palito de brochette. Cortar 3 o 4 palitos iguales, envolverlos en papel aluminio e insertarlos en la torta para hacer de soporte a las demás tortas.

37 Modelar una esfera de pastillaje, espolvorearla con fécula de maíz, introducirla en la media campana y ejercer presión.

38 Desmoldar la pieza de pasta y cortarla al medio con el cutter. Hacerlo con mucha suavidad, para impedir que se deforme.

39 Ubicar una de las mitades dentro del molde y, presionando con el bolillo mediano, definir el hueco del badajo. Desmoldar y dejar secar

40 Cargar con glasé a punto mediano un cartucho con boquilla lisa chica y fijar en el hueco del badajo la perla lágrima. Dejar secar.

41 Con el mismo cartucho que en el paso previo y con punto gotita, diseñar ondas en la parte superior de la campana. Completar con punto perdido arriba de las ondas.

42 Decorar el borde inferior de la campanita con lágrimas de glasé.

43 Antes de que lleguen a secarse, espolvorear todos los bordados con gibré.

44 Fijar las medias campanas de a pares sobre la unión de las ondas.

45 Incorporar, por último, los bouquets de orquídeas en la torta inferior y sobre las campanas. Ubicar el resto de los ramos de la misma manera.

Llamando a la buena suerte

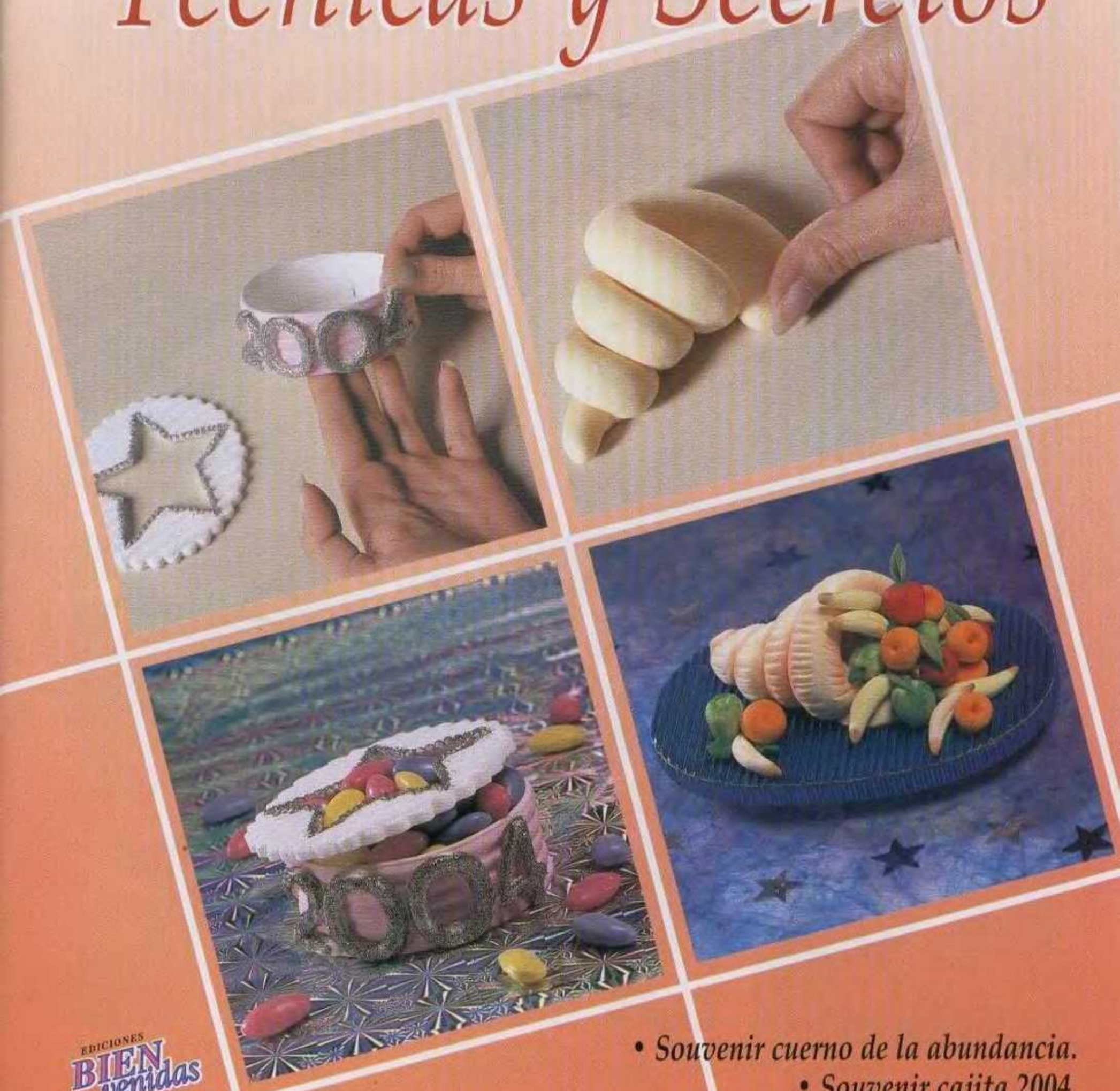
Impecable en su espléndida blancura, esta torta de bodas no sólo es un mensaje de amor. También encierra un sincero deseo de que la buena suerte y la alegría acompañen a la flamante pareja en el camino compartido que hoy acaban de emprender. A continuación, todo lo que hay que saber para alcanzar los mejores resultados.

Aprendiendo a

Decorar TORTAS

SUPLEMENTO ESPECIAL 13

Técnicas y Secretos



- *Souvenir cuerno de la abundancia.*
- *Souvenir cajita 2004.*

EDICIONES BIEN venidas

Técnicas y Secretos

Cuerno de la abundancia

Ingredientes y materiales:

• Pasta americana: 1/4 de fórmula • Glasé de 1 clara • Pincel chato • Estecas: chica y de filo • Base de telgopor de 10 cm de diámetro • Pegamento para telgopor • Cartón microcorrugado azul metalizado • Bolillo chico • Cartuchos de papel • Boquilla lisa chica • Cepillo dental • Colorantes vegetales en pasta: amarillo claro, naranja, rojo, verde, amarillo y marrón.

1 Modelar, en pasta americana teñida con amarillo claro, un pequeño rollo.

2 Humedecer uno de sus lados y enroscar la pieza para crear un cuerno.

3 Cerrar la base pegando el extremo libre con un poco de agua.

4 Otorgar textura a la pieza con la esteca de filo. Dejar secar.

5 Pincelar la unión de las volutas con colorante marrón.

6 Aplicar pegamento en la base de telgopor y forrarla con cartón microcorrugado.

7 Modelar una esfera de pasta americana naranja y otorgarle la textura de la fruta presionando con el cepillo dental.

8 Ahuecar uno de los polos de la naranja con el bolillo chico.

9 Con pasta amarilla, modelar un rollito, afinar sus extremos y, con la esteca de filo, trazar líneas para imitar la cáscara de la banana.

10 Arquear ligeramente los extremos de la pieza para dar la forma de la fruta.

11 En pasta verde, modelar una pequeña esfera y afinar apenas uno de sus lados para diseñar una manzana.

12 Realizar otras manzanas en pasta naranja y rojo y modelar sus extremos con la esteca chica.

13

Poner las frutas a secar.

14

Las hojitas se crean a partir de una bolita aplanada de pasta verde. Afinar en los extremos y marcar con la esteca de filo. Adherir a las frutas con agua.

15

Pincelar los extremos de las bananas con marrón y las manzanas con el color de la base (verde, rojo o naranja, según el caso). Dejar secar.

16

Adherir el cuerno a la base con glasé verde a punto mediano y, luego, las frutas dentro del cuerno.

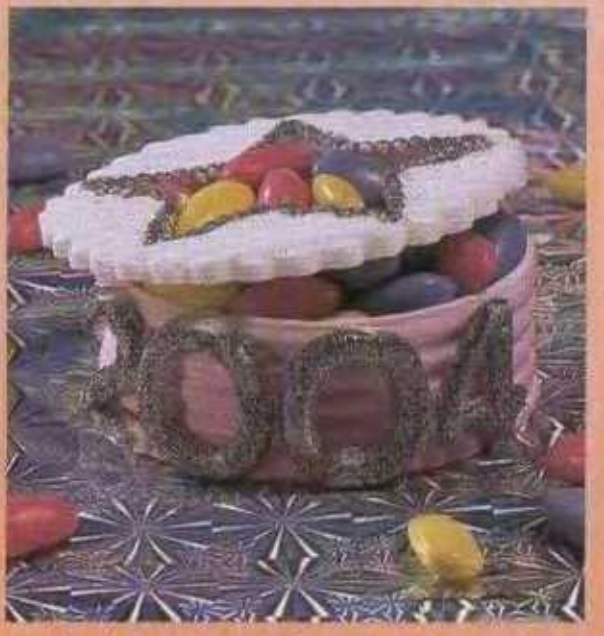
Para que el resultado se vea más natural, pegar también algunas frutas sobre la base con cartucho de papel (cargado con glacé) y boquilla lisa chica.

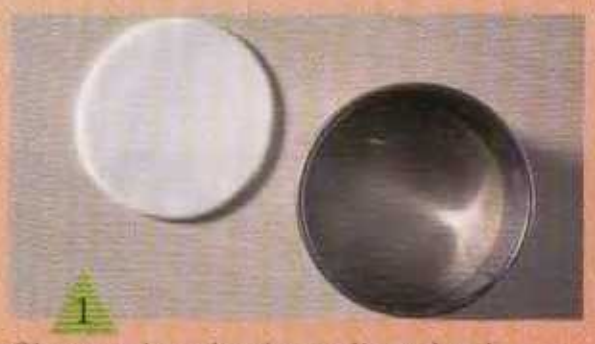
17

Cajita 2004

Ingredientes y materiales:

• Pastillaje: 1/4 de fórmula • Palo marcador rayado • Esteca de filo • Cortantes: de 8 cm de diámetro, de estrella grande y ondeado • Molde de números • Pincel • Gibré comestible plateado • Glasé de 1 clara • Cartuchos de papel • Boquilla lisa chica • colorante en polvo rosa.





1

Obtener dos círculos, aplicando el cortante sobre pastillaje de 5 mm de espesor. Dejar secar.

2

Aplicar el palo marcador rayado sobre pastillaje del mismo espesor que el del paso 1, obteniendo una tira.

3

Una vez secos los círculos de pasta, humedecer sus contornos con agua. dejar secar y adherir la tira en fresco.

4

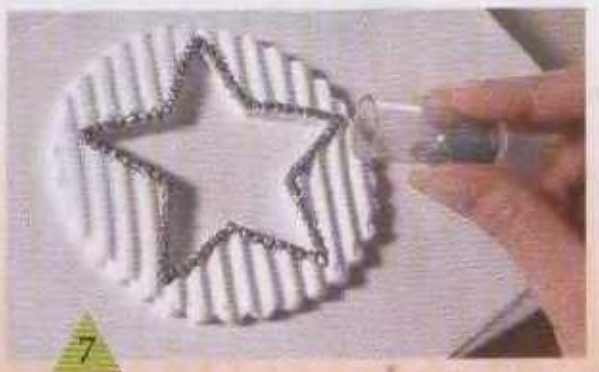
Colorear el lateral de la caja con rosa en polvo.

5

Extender un poco más de pastillaje y aplicarle el palo con textura.

Técnicas y Secretos

6
Cortar un círculo con el cortante ondeado y, sin retirarlo, para que la pieza no se deforme, calar el centro con el cortante de estrella. Dejar secar.



7
Cargar con glasé a punto mediano un cartucho con boquilla lisa chica y aplicar punto gotita sobre el contorno de la estrella. Antes de que el glasé se seque, espolvorear con gibré plateado.

8
Modelar un rollo de pastillaje, espolvorearlo con fécula de maíz, colocarlo en los números que correspondan y ejercer presión con la yema de los dedos.

9
Eliminar el sobrante de masa con la esteca de filo.

10
Desmoldar y dejar secar sobre una superficie plana.

11
Humedecer los números con agua espolvorear y decorarlos con gibré plateado.

12
Adherir los números sobre el contorno de la cajita con un cartucho con glasé a punto mediano.

Colocar confites dentro de la caja y cubrirlos con la tapa.

13

La profesora **Mirta Biscardi**
invita a las alumnas a los cursos del Ciclo 2003

- **Decoración de Tortas**
  Todos los niveles.
- **Decoración de Tortas Infantiles**
  Curso intensivo. 4 clases.
- **Seminario de Modelado Infantil**
  4 clases (materiales incluidos).
- **Seminario Tortas de Bodas y 15 Años**
  1 clase (diferentes modelos y adornos).
- **Seminario de Flores en Pasta de Goma y Armado de Ramos**
  4 clases.
- **Seminario de Cumpleaños Infantiles**
  1 clase de 10 a 17 hs
  (adornos para la mesa, piñatas y carteles).
- **Seminario de Velas para las fiestas**
  1 clase (de 10 a 17 hs).
- **Seminario de Jabones, Sales Efervescentes y Packagings** 1 clase (de 10 a 17 hs).

SEMINARIOS EN EL TALLER PARA GENTE DEL INTERIOR

Visíteme en www.mirtabiscardi.com
e-mail: mirtabiscardi@arnet.com.ar

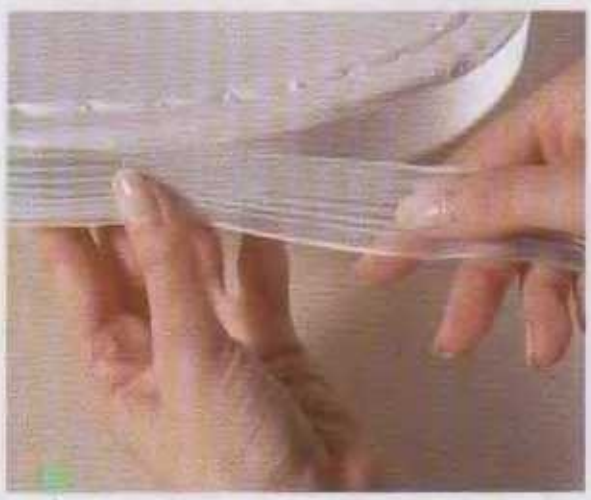
Informes: 4863-7303 / 4854-5199

Es necesario...

- Tortas: redondas de 30 cm, de 26 cm, de 22 cm y de 18 cm.
- Cartones de base forrados en papel de aluminio.
- Base de telgopor o polyfan de 38 cm de diámetro
- 500 g de dulce de leche repostero.
- Clara de huevo.
- Pasta americana: 3 fórmulas.
- Pasta de goma: 1 fórmula.
- Glasé de 2 claras.
- Molde acampanado chico.
- Boquillas: lisas mediana y pequeña.
- Manga y cupla o adaptador.
- Cartuchos de papel.
- Cutter o trincheta y cartón.
- Alambre forrado en verde.
- Cortantes: de orquídea, de campanilla mediana, de flor con pétalo corazón mediano, de flor de 5 pétalos en punta (pequeño, mediano y grande), de hoja alargada y de hoja de rosa mediana.
- Palo marcador de nervaduras.
- Cintas: de raso blanco y verde de 2 cm de ancho y de organza a rayas verde agua de 2 cm de ancho.
- Pinza dentada oval.
- Cinta de enmascarar.
- Cinta engomada para ramos.
- Colorante vegetal en pasta verde.
- Colorantes en polvo: verde y amarillo.
- Pinceles: de punta redonda y chato.
- Estecas: de filo y de punta.
- Bolillos: grande y pequeño.
- Papel aluminio.
- Palitos de brochette.
- Goma CMC diluida.
- Estambres de perlitas amarillas.
- Marcador de nervaduras.
- Palo de amasar.

1 Con el diseño de la herradura del patrón de moldes, crear una pieza de cartón, apoyarla sobre la torta redonda de 18 cm y recortarla. Pegar con dulce de leche la torta al cartón forrado en papel aluminio y untar la torta con el mismo dulce. Forrar la torta con pasta americana, masajeando bien para que la adherencia resulte perfecta.

3 Tomar la pinza dentada oval y ajustarla firmemente con cinta de enmascarar para lograr siempre la misma abertura.



5 Superponer a continuación la cinta de organza verde agua, pegando sus extremos como en el paso previo.

2 Repetir la operación de forrado con las tres tortas restantes.

4 Estirar pasta americana, pincelar la base de polyfan con clara de huevo y forrarla con la pasta. Eliminar los excedentes y decorar el contorno de la base ejerciendo presión sobre la masa con la pinza. Aplicar sobre el contorno la cinta de raso blanco y unir sus extremos con glasé.

Para tener en cuenta

Unir con glasé las tortas a sus respectivas bases. Determinar la altura de la torta insertando un palito de brochette. Cortar tres o cuatro palitos de similar tamaño, envolverlos en papel aluminio e insertarlos en la torta que servirá de base, para otorgarle así mayor resistencia.

6 Fijar el resto de las tortas con glasé. Cargar una manga con glasé a punto mediano y boquilla lisa mediana. Realizar una guarda de conchillas lisas en los bordes inferiores de todas las tortas.

7 Con los cortantes de flores y hojas (ver moldes), ejercer presión sobre los laterales de las tortas, creando una cascada de flores.

8 Delinear la hoja con punto cordón. Hacerlo con glasé verde claro a punto mediano, cargado en un cartucho con boquilla lisa chica.

9 Con el pincel de punta redonda, humedecido con agua, esfumar el glasé desde el borde hacia el centro de la hoja.

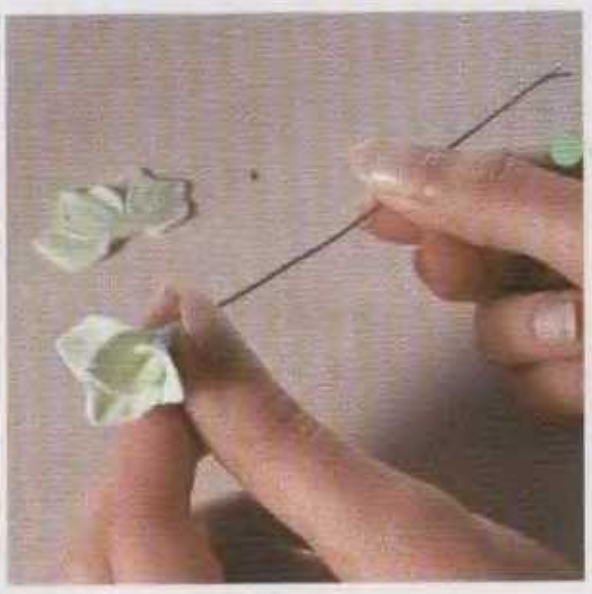
10 Repetir los pasos 8 y 9 sobre las flores, usando glasé sin colorear. Cargar glasé a punto liviano en un cartucho sin boquilla, con el extremo apenas recortado, y aplicar puntitos en los centros de las flores.

11 Cargar otro cartucho sin boquilla y, con la punta apenas cortada, con glasé verde claro a punto liviano. Realizar puntitos para realzar el centro de las flores.

12 Con el cartucho del paso previo, diseñar puntos sobre las ondas hechas con la pinza dentada.

13 Extender pasta de goma teñida con verde claro. Estirar también pasta sin colorear y con los cortantes (ver moldes) obtener flores de los tres distintos tamaños.

14 Sobre la pieza verde, que hará de centro de la flor, crear hendiduras en los pétalos, con la esteca de punta.



15 Untar la parte inferior de la pieza con CMC diluida y doblar por la mitad, dejando las hendiduras hacia el lado de afuera. Después, cortar un trozo de alambre forrado, humedecer un extremo con goma diluida y enrollarlo ligeramente, determinado así el centro de la flor.

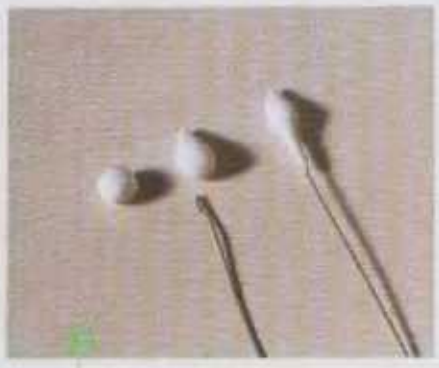
16 Afinar los bordes de la flor grande con el bolillo. Luego, con el bolillo grande, ejercer presión sobre los pétalos para acocarlos, con un movimiento de afuera hacia adentro.

17 Repetir el paso previo con la flor de cinco pétalos. Colocarla sobre papel de aluminio, humedecer su centro con CMC e insertar el alambre enrulado con la piecita verde. Dejar orear.

18 Apoyar la flor grande sobre un trozo de papel aluminio. Fijar el resto de la flor como se indicó anteriormente. Dejar secar.

19 En pasta de goma bien delgada, recortar la flor de seis pétalos. Afinar los contornos, con el bolillo, y acocar los pétalos. Colocar la flor del revés sobre papel de aluminio.

20 Aplicando goma diluida, pegar la flor previamente diseñada sobre la última corola. Dejar secar.



21 **Pimpollos**
Modelar una esfera de pasta de goma y afinar un extremo, dándole forma de pera. Cortar alambre forrado y hacerle un gancho en la punta; humedecer con goma diluida e insertarlo en la parte más gruesa de la pieza. Extender la pasta sobre el alambre y, con la esteca de filo, trazar líneas verticales. Dejar secar.

22 **Campánulas**
Extender pasta de goma y obtener las flores según el patrón de moldes. Con la esteca, crear una hendidura en el centro de cada pétalo. Realizar los centros, colocando estambres de perlas amarillos en un alambre forrado verde; ajustar el conjunto con cinta engomada.

23 Colocar la flor del revés y afinar sus contornos con el bolillo.

24 Unir ambos lados de la flor con CMC diluida y el mango de un pincel. Calzar la campánula sobre éste y dejar orear.

25 Humedecer el centro de la campánula con CMC e insertarle el centro con los estambres. Presionar para fijar al alambre. Dejar secar.

26 **Hojas**
En pasta de goma estirada, aplicar el cortante (ver moldes). Luego, con el marcador de nervaduras, otorgar la textura deseada.

27 Pincelar el centro de la hoja con CMC diluida y alambrar hasta la mitad. Presionar el revés de la hoja, para que la masa cubra el alambre. Dejar secar.

28 Realzar los contornos de las hojas pincelando con colorante verde en polvo. Aplicar también algunos toques de amarillo.

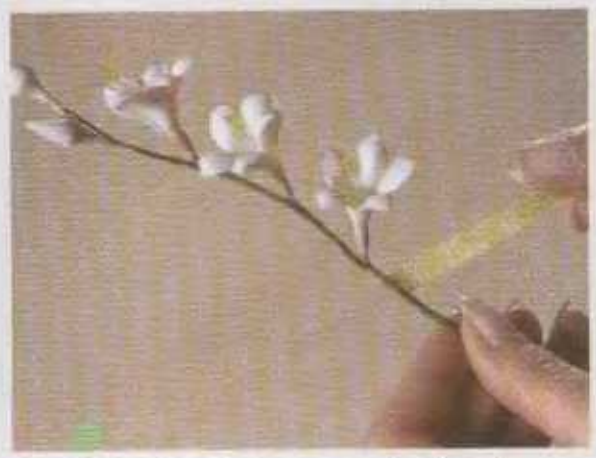
29 Armado de las guías
Tomar dos pimpollos de distintos largos y unirlos con cinta engomada para ramos.

30 Agregar las campánulas y fijarlas a los pimpollos con cinta mediante movimientos de zigzag.

31 Tomar la flor fantasía previamente elaborada, incorporarle dos hojas y unirlas con cinta engomada al tallo de la flor.

32 Unir la flor fantasía con sus hojas a la guía ya armada y ajustar con cinta para ramos. Incorporar un grupo de tres hojas y continuar acrecentando el ramo.

33 Agregar una segunda flor fantasía y fijarla con cinta.



34 Siguiendo los pasos indicados hasta aquí, realizar otra guía conformada por pimpollos y campánulas.

35 Añadir dos guías más junto a las flores, asegurando todo con un trozo de cinta engomada.

36 Unir los ramos hechos en los pasos anteriores con más cinta.

37 Rematar el ramo con una última flor fantasía.

38 Poner el ramo en el centro de la herradura e insertarlo en la torta.

39 Ubicar el ramo alargado contiguo al central y sobre el lateral de la torta que no fue bordado.

40 Finalizar fijando, con glasé sobre el medio de la herradura, dos trozos de cinta de raso verde ligeramente enroscada.

Arrullos de amor

Inesperadamente, un casal de pequeñas palomas llega desde lo alto para acunar con su delicado arrullo a este amor recién nacido. Una postal cargada de buenos deseos y una torta fuera de serie para ponerle un toque de calidez a uno de los mejores momentos de nuestras vidas.

Es necesario...

- Tortas: 2 redondas de 18 y de 28 cm de diámetro y 1 hexàgonal.
- 2 cartones base forrados en papel aluminio.
- Base de telgopor o polyfan de 32 cm de diámetro.
- Goma EVA blanca.
- Pegamento para telgopor.
- Pasta americana: 3 fórmulas.
- Pastillaje de gelatina: 1/2 fórmula.
- Glasé de 2 claras.
- 500 g de dulce de leche repostero (verificar la cantidad).
- Cortante redondo ondeado de 8 cm de diámetro.
- Cutter o trincheta.
- Colorantes vegetales: amarillo claro y dorado.
- Colorante en polvo amarillo.
- Boquillas: lisas chica y mediana.
- Cartuchos de papel.
- Rocío vegetal en aerosol.
- Esteca de filo.
- Pincel de punta fina.
- Goma CMC diluida.
- Gipsophylas naturales.
- Cinta engomada para ramos.
- Campanitas blancas de tela.
- Molde de palomas.
- Cintas: de raso blanco de 2 cm de ancho y pasamanería blanca y beige.
- Palo de amasar.
- Papeles: manteca y aluminio.
- Alfiler.
- Telgopor y papel film.
- Palitos de brochette.

1 Forrar la base de polyfan con la goma EVA blanca y asegurar la unión con pegamento para telgopor. Aplicar sobre el contorno la cinta de raso y unir sus extremos con glasé o un alfiler de perla.

2 Superponer la pasamanería blanca y beige, fijando sus extremos como se indicó anteriormente.

3 Con dulce de leche, adherir los cartones base a las tortas y untarlas. Forrarlas con pasta americana teñida con beige (mezcla de amarillo claro y una pizca de marrón) y finamente extendida. Masajear bien todas las superficies.

4 Calcular el alto y el diámetro de todas las tortas, crear fajas de papel manteca de tamaños equivalentes y plegar cada una de éstas a la mitad.

5 Luego, volver a plegar cada faja sobre sí misma y por la mitad. De esta manera, cada faja quedará doblada en cuatro.

6 Transferir sobre cada una de las fajas de papel el diseño del bordado que figura en el patrón de moldes. Colocar cada una alrededor de la torta correspondiente y -con un alfiler y mediante puntos- copiar el diseño sobre la superficie de la torta.

7 Cargar con glasé a punto mediano un cartucho con boquilla lisa chica y hacer ondas sobre las líneas predeterminadas.

8 Sin cambiar de cartucho, aplicar lágrimas alargadas que avancen desde el exterior hacia la línea principal.

9 Luego, diseñar algunas campanillas sobre la línea principal y completar con lagrimitas que harán de pétalos (ver diseño).

10 Cargar glasé a punto liviano en un cartucho sin boquilla y con la punta apenas recortada. Realizar puntos sobre el final de las guías.

11 Cargar glasé a punto mediano en un cartucho con boquilla lisa mediana. Decorar con una hilera de conchillas lisas los bordes inferiores de todas las tortas.

12 Aplicar, con ese mismo cartucho, pequeños puntos en la zona que quedó libre entre los bordados de la torta inferior (ver diseño).

13 Aplicar rocío vegetal sobre la placa de palomas, eliminar el sobrante con una servilleta de papel, colocar un trozo de pastillaje dentro del molde y presionar.

14 Retirar el excedente de pasta, ejerciendo una suave presión de adentro hacia afuera para no dañar el diseño.

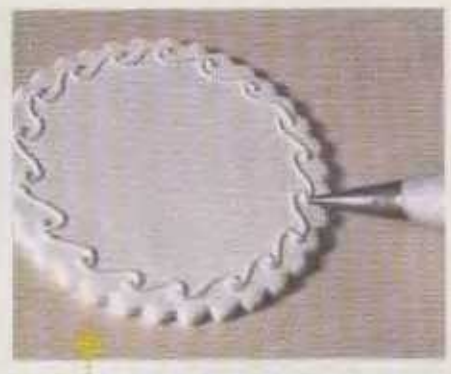
15 Desprender los bordes y desmoldar las figuras con la esteca de filo.

16 Forrar un trozo de telgopor con papel film y colocar las figuras. Dejar secar.

17 Amasar después un rollito de pastillaje.

18 Ubicar el diseño del adorno sobre una pieza de telgopor, cubrirlo con un film contornear su figura con el rollito de pastillaje.

19 Completar el diseño y unir entre sí sus dos caras con CMC diluido. Dejar secar.



20 Cortar con el cortante ondeado, en pastillaje de 5 mm, la base del adorno. Una vez seco y con la boquilla usada en el paso 7, efectuar el bordado del contorno.

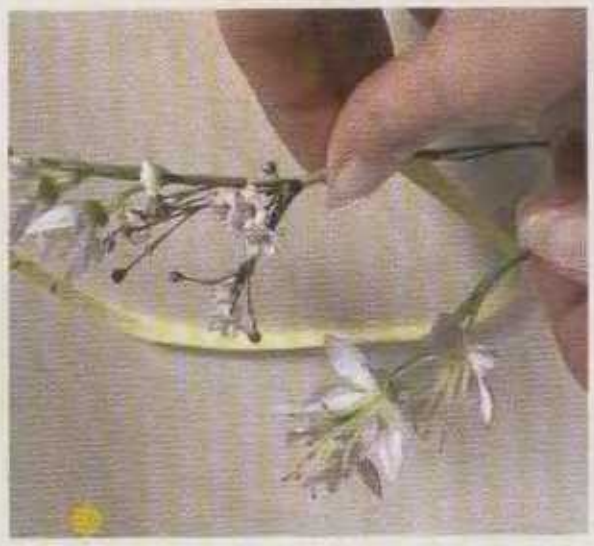
21 Pincelar en las uniones de las plumas con colorante amarillo en polvo. La división de las alas se destaca con dorado, dejar secar. Con el cartucho usado en el paso anterior, bordar los lados del corazón (ver diseño), fijar las palomas.

22 Unir el corazón a la base con glasé y dejar secar con un soporte, para que mantenga la pieza se erguida. Pegar, con glasé, la flor de tela sobre el vértice inferior del corazón.

23 Tomar la altura de las tortas con un palito de brochette, cortar más de la misma medida, agruparlos y forrar con papel aluminio. Insertarlos en la torta de abajo y fijarla a la base con glasé. Ubicar las columnas y bordearlas con punto gotita.

24 Unir las gipsophylas en pequeños grupos, fijándolas con un trozo de cinta engomada para ramos.

25 Armar luego una guía de flores, fijándolas con cinta engomada para ramos aplicada mediante movimientos en zigzag.

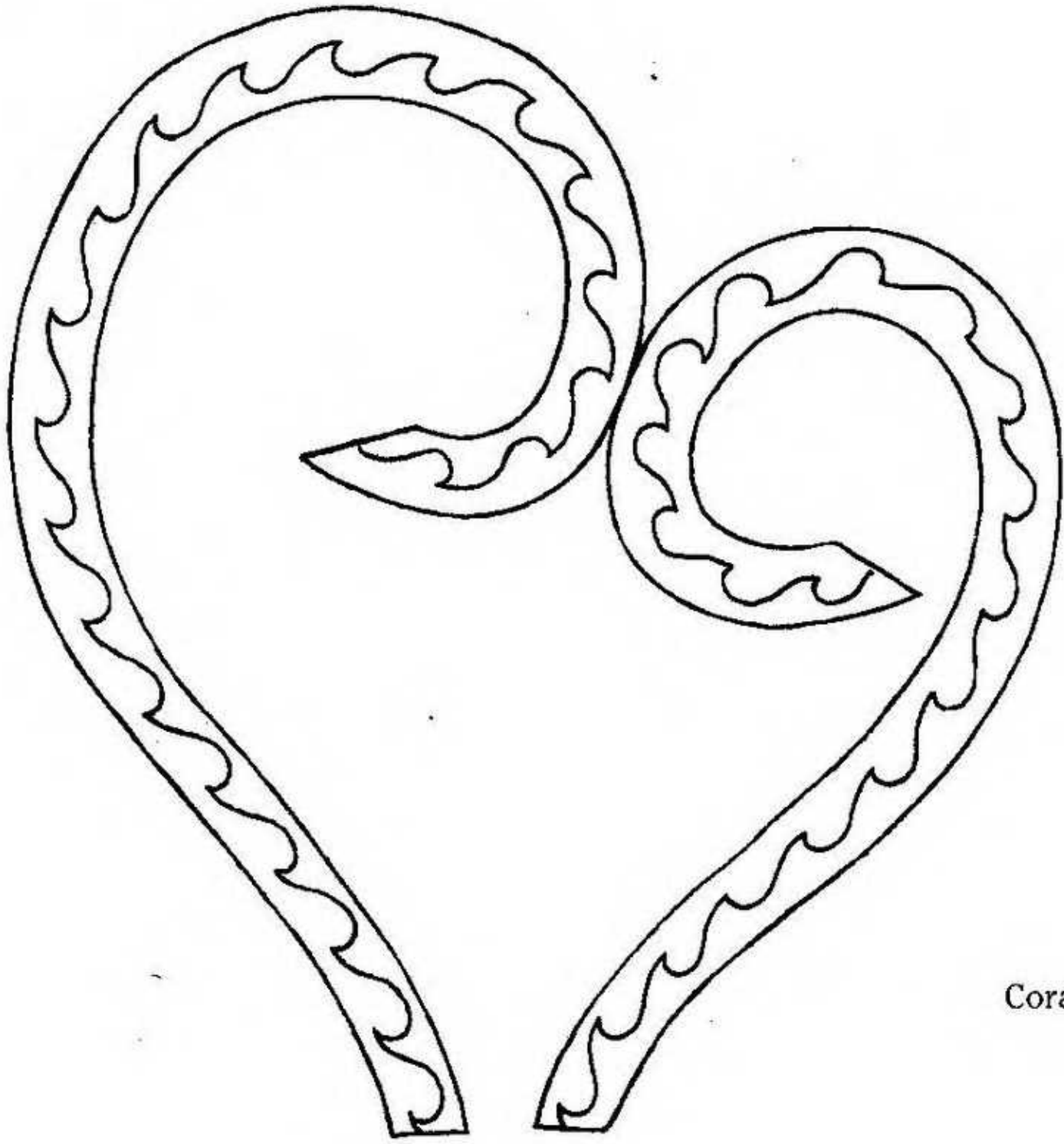


26 Incorporar otra guía de flores de tela y unir el resto de los ramitos de gipsophylas con la cinta empleada anteriormente.

27 Decorar la torta superior con el adorno corazón y las palomas, rodeando la base de éste con la guía de flores y gipsophylas. Completar la decoración fijando las palomas en el contorno de la última torta. Dejar secar.

◎ Torta beige con palomas

"Arrullos de amor" (pág. 19)



Corazón

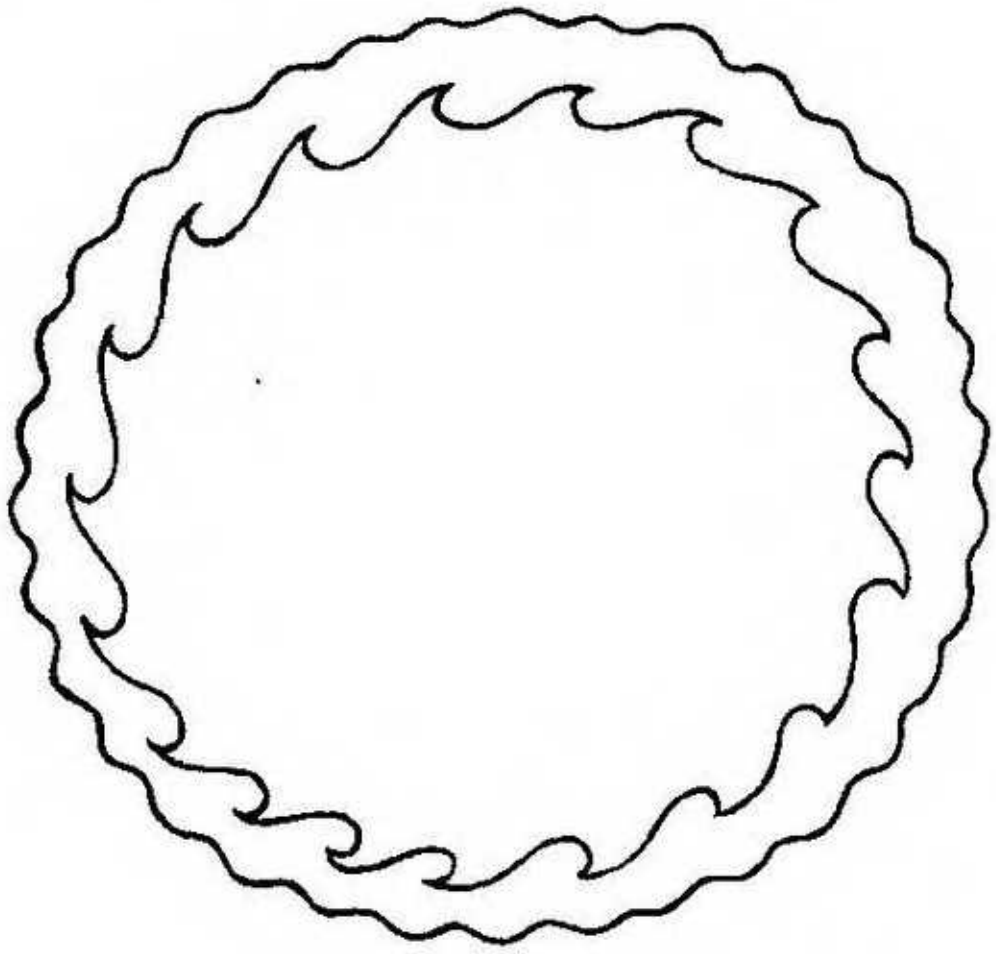
Aprendiendo a

Decorar TORTAS

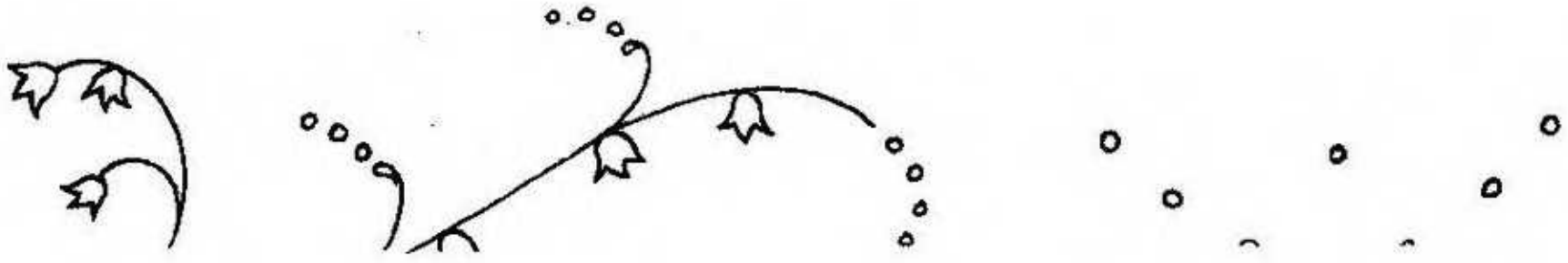
Cómo interpretar los moldes

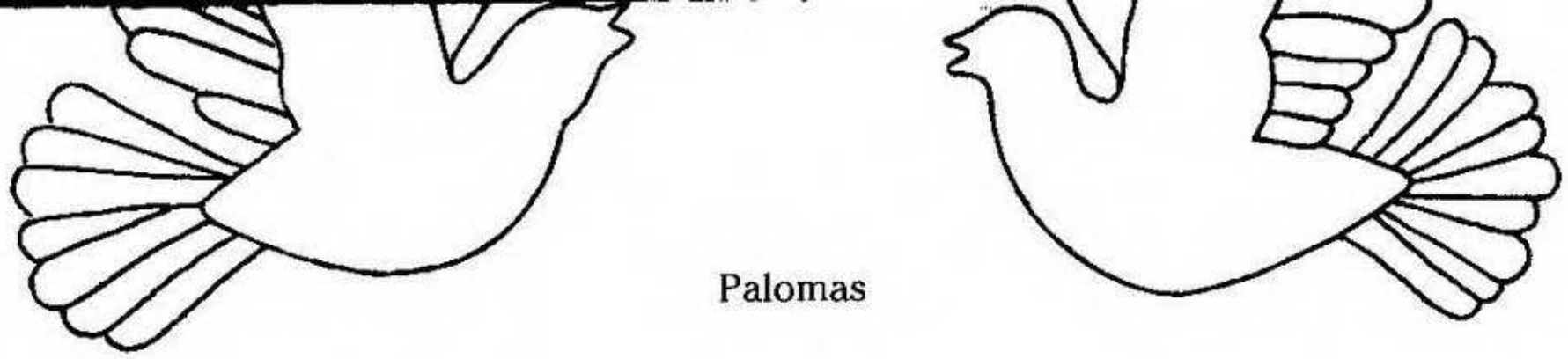
Los patrones adjuntos sirven de guía para el armado y a la vez para el recorte de las piezas individuales, siempre siguiendo las indicaciones del paso a paso.

Fascículo Nº 15



Base del adorno

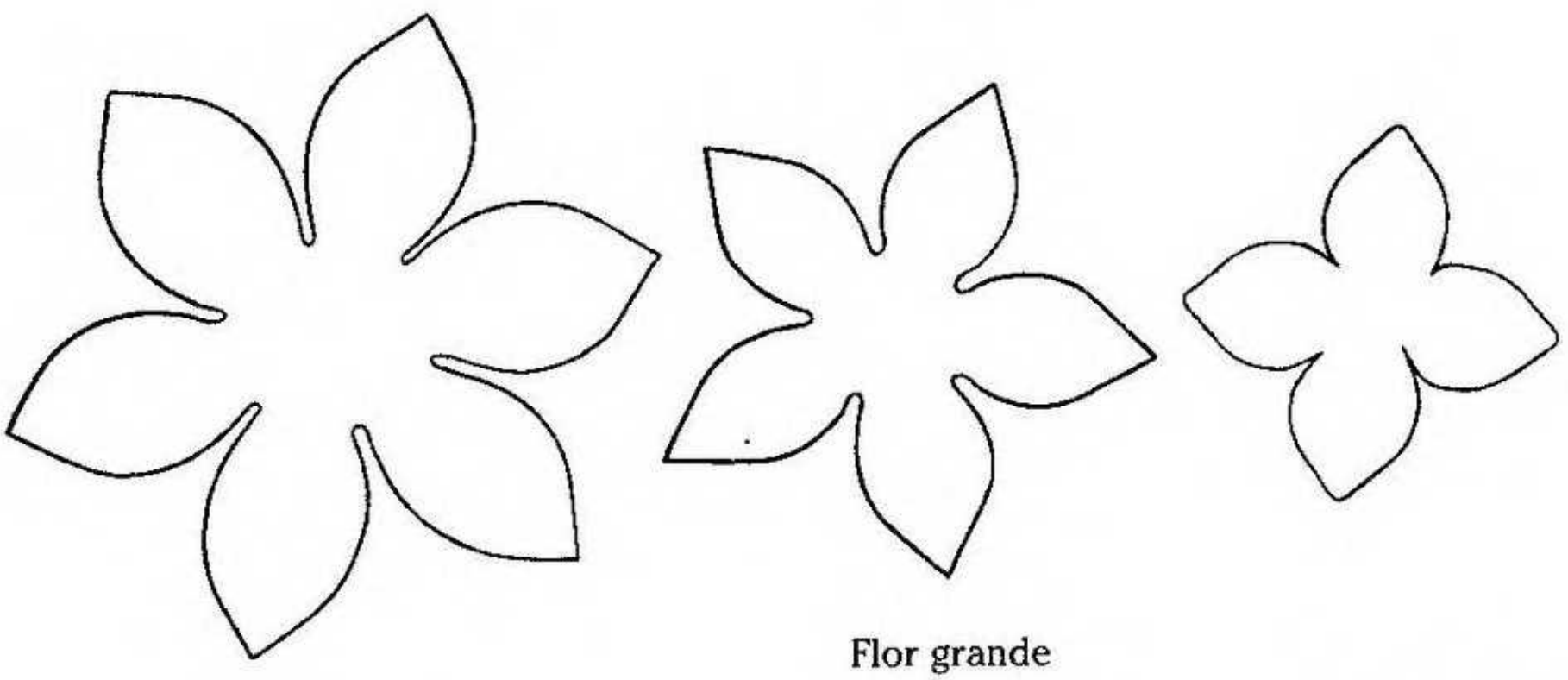




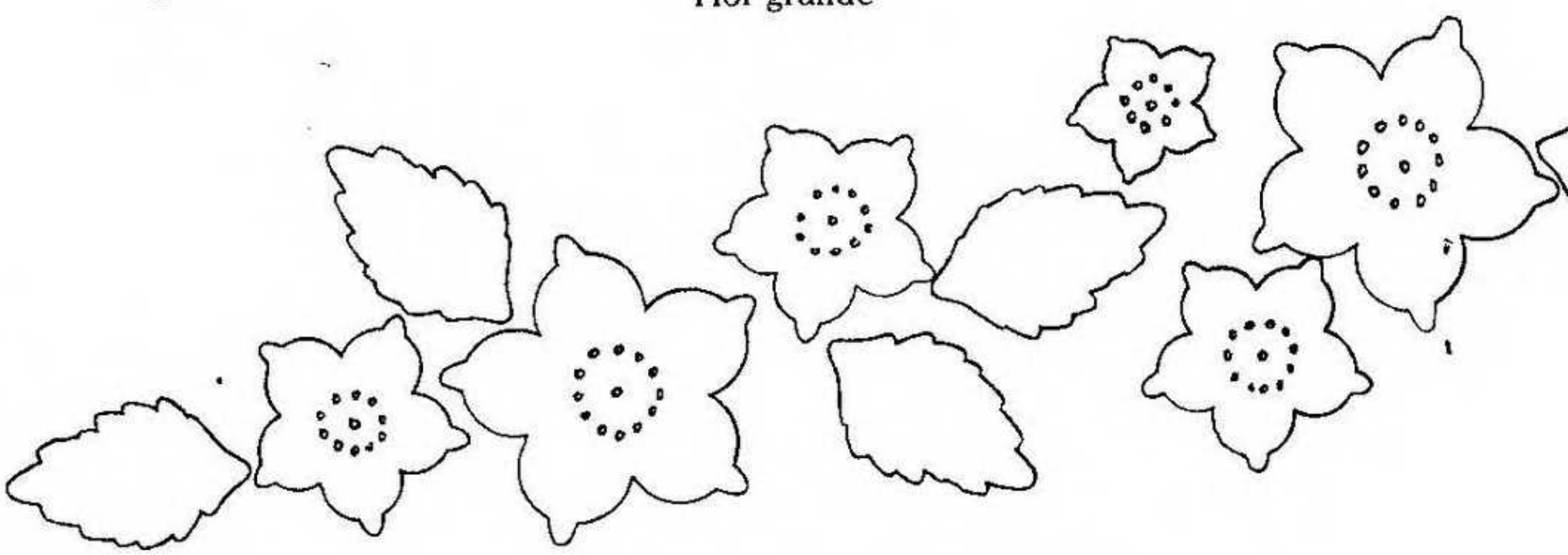
Palomas

◎ Torta con herradura

"Llamando a la buena suerte" (pág. 10)



Flor grande

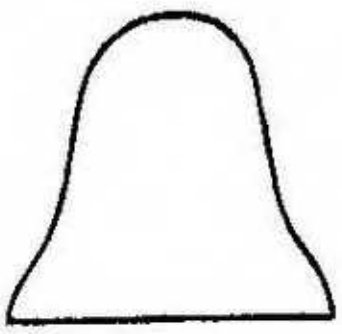


Diseño de los laterales

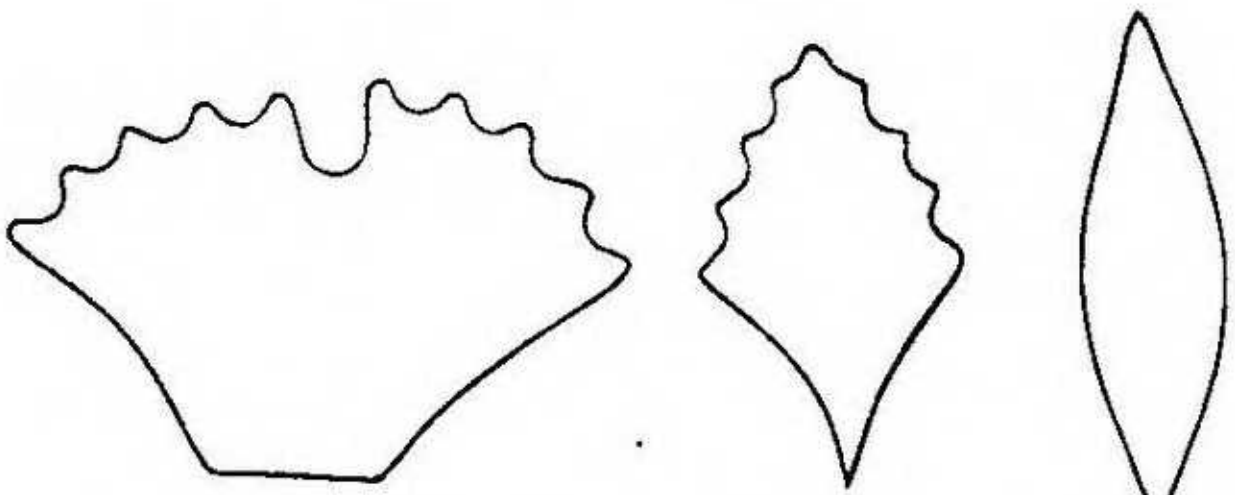
Diseño del contorno

◎ Torta con campanas

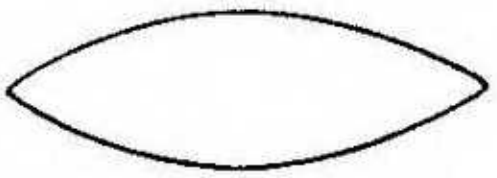
"Dulce tañido del amor" (pág. 4)



Campana



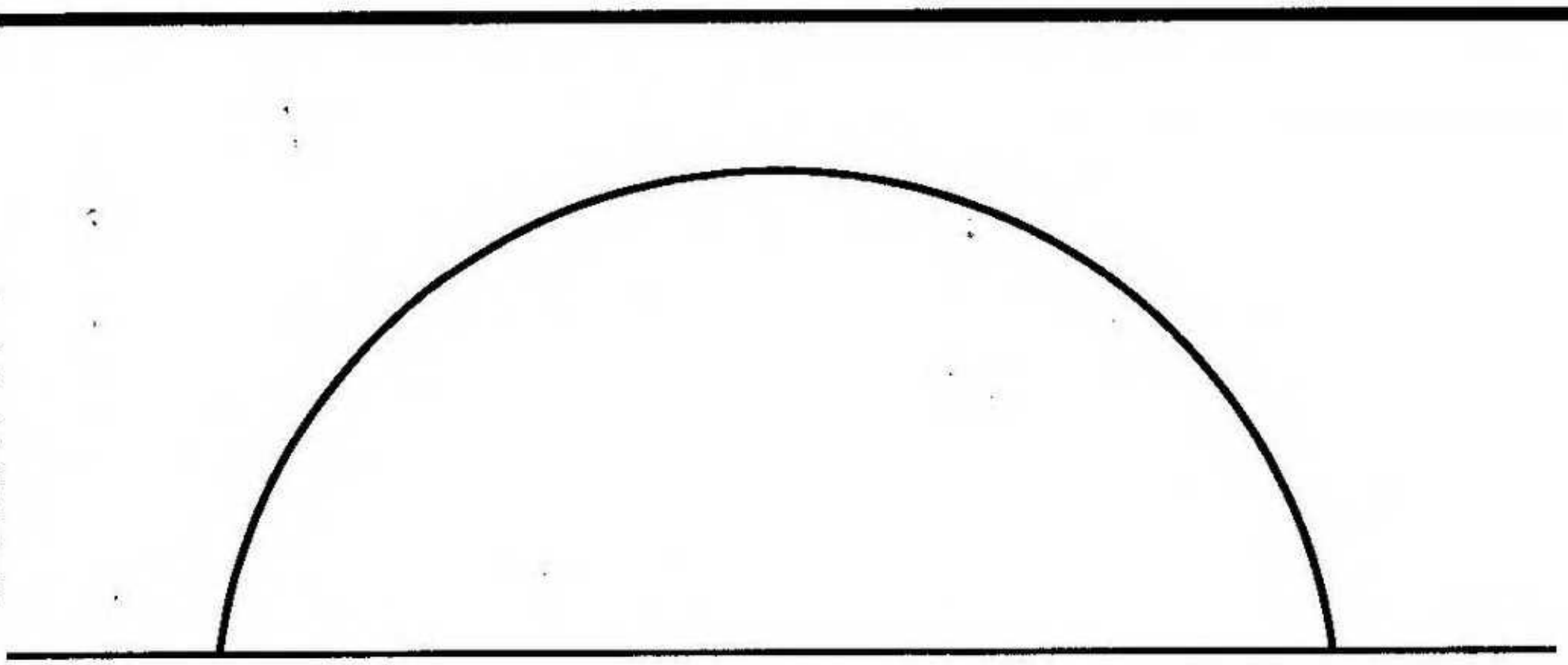
Piezas de la orquídea



Hoja

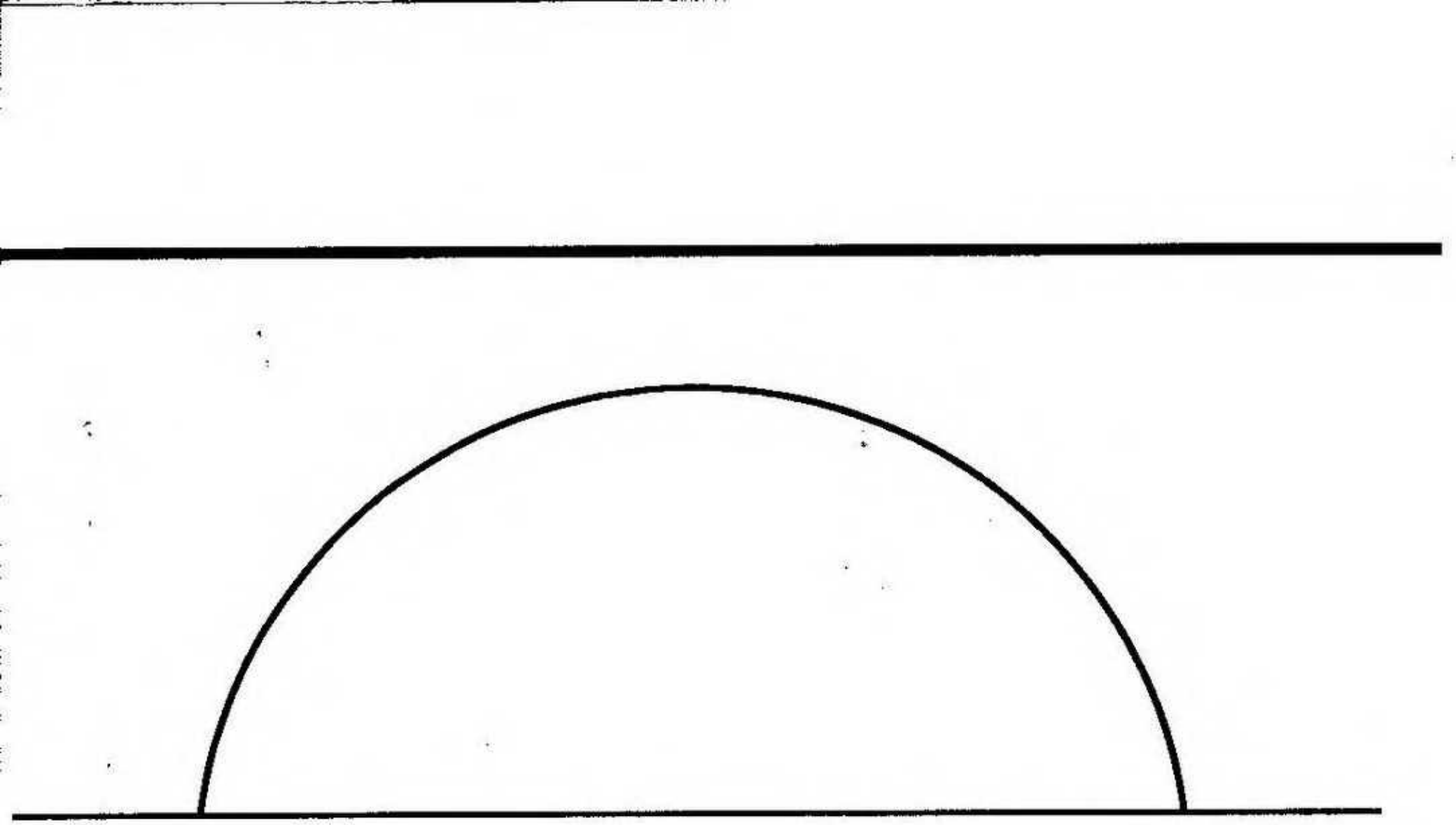
◎ Suplemento Especial

"Souvenir cajita 2004" (pág. 13)



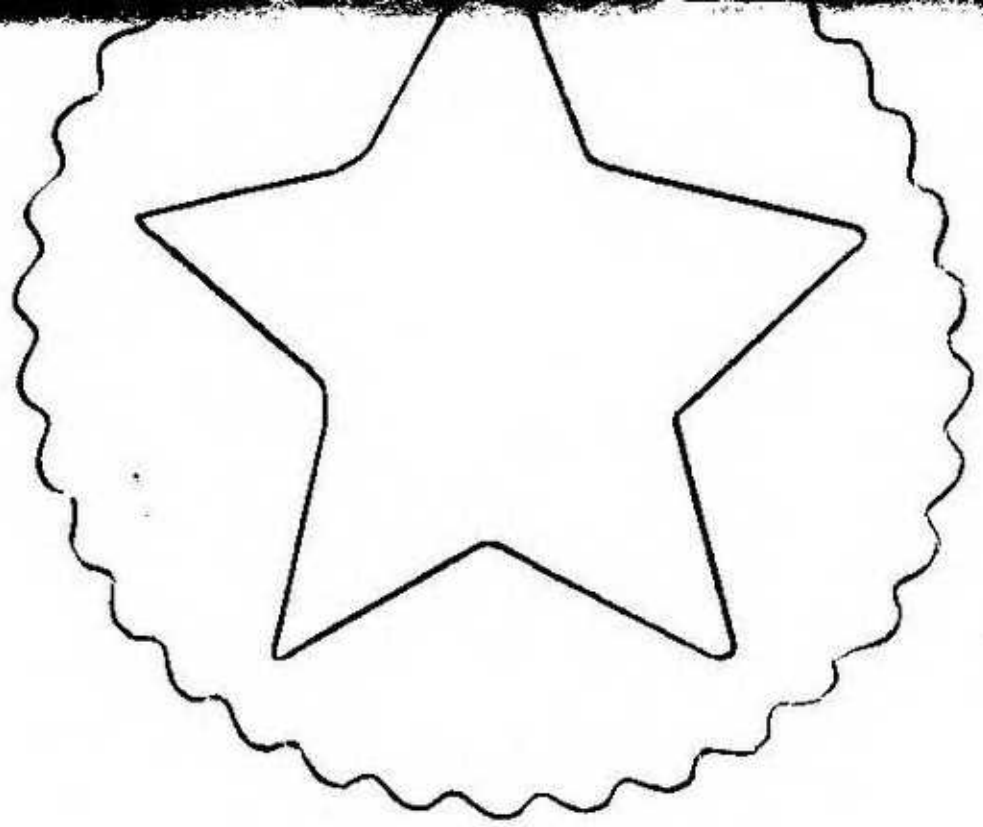
Arcos de las tortas

Lateral

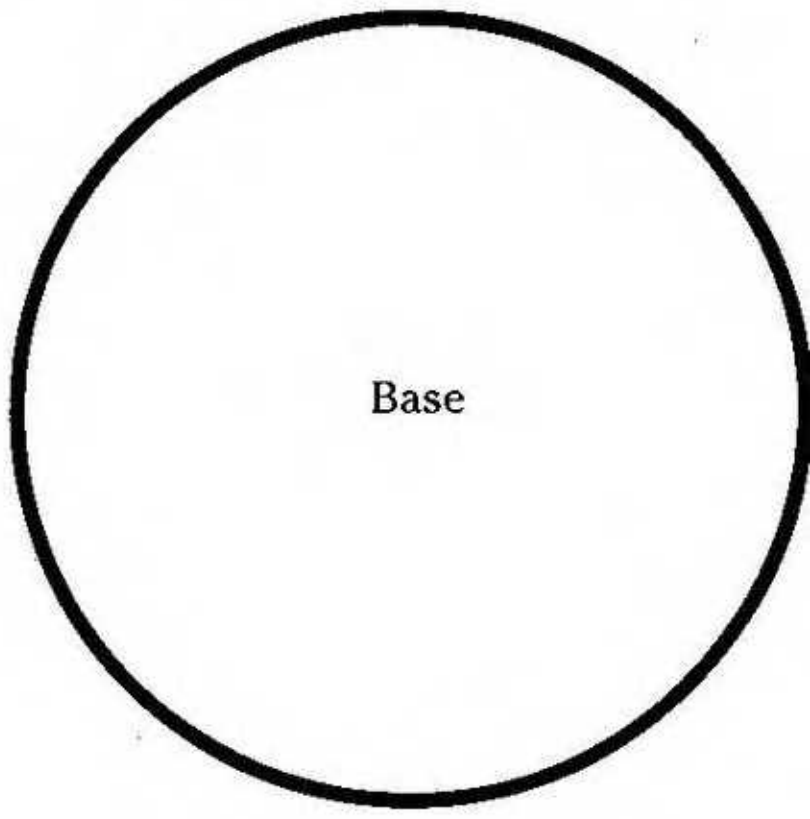


Arcos de las tortas

Lateral



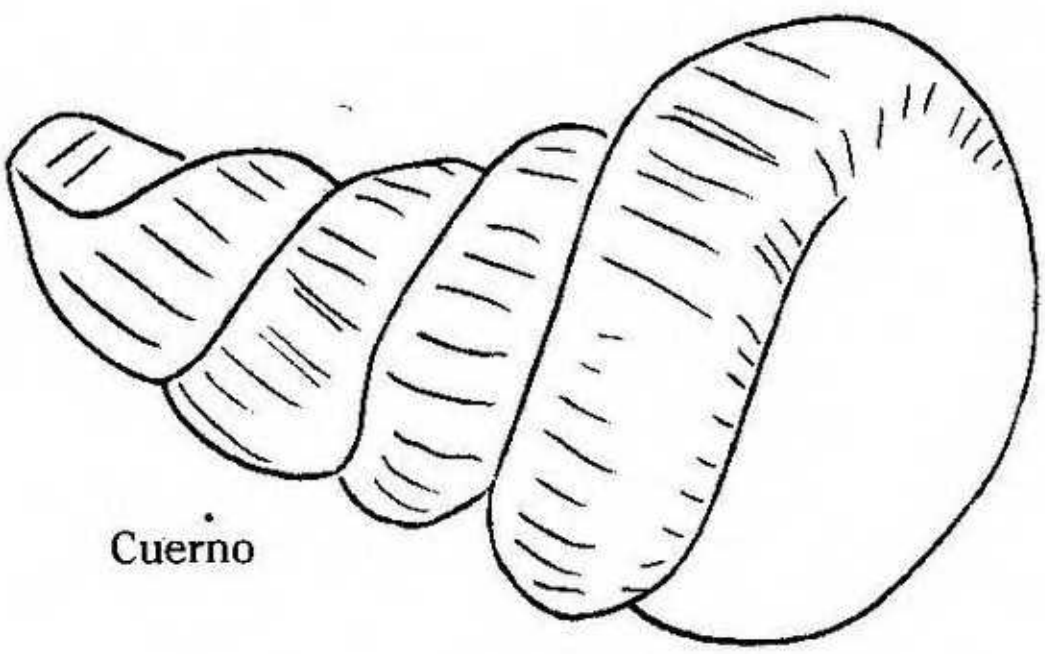
Tapa



Base

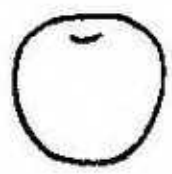
◎ Suplemento Especial

"Souvenir cuerno de la abundancia" (pág. 12)



Cuerno

Hoja manzana

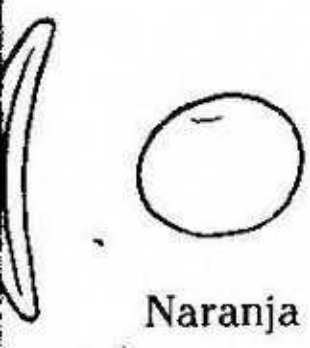


Manzana

Banana

2004

Números



nana

Naranja